

**FORNI DA INCASSO**

I

**FOURS ENCASTRABLES**

F

**BUILT-IN OVENS**

GB

**HORNOS EMPOTRADOS**

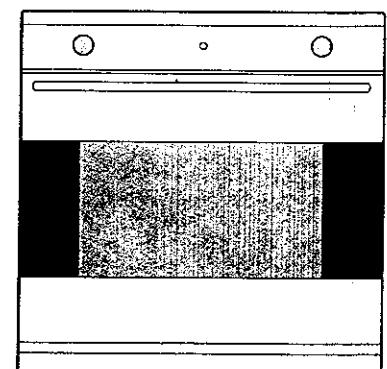
E

**INBOUWOVENS**

NL

**EINBAUHERDE**

D



## Installationsanleitung

**Wichtig!** Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den gelten Rechtsvorschriften installiert werden. Das Gerät muß vor Ausführung von Einstellungs- und Wartungsarbeiten und sonstigen Arbeiten spannungsfrei gemacht werden.

### Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß Netzspannung und Leiterquerschnitt der Versorgungsleitung des Aufstellortes der Nennspannung und der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Typenschild auf der linken Unterseite des Rahmens). Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Aus diesem Grund müssen der Stecker, der auf die Anschlußleitung geschraubt wird, und die Steckdose, in die der Stecker eingesteckt wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI-Normen). Vor Ausführung des Anschlusses die Wirksamkeit der Erdungsanlage sicherstellen.

**Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder nicht korrekt ausgeführte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.**

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

Wichtig! Muß die Anschlußleitung ausgetauscht werden, muß man die Schrauben der hinteren Schutzverkleidung lösen und die Verkleidung abnehmen (Siehe Abb. 2).

Der Leiterquerschnitt der neuen Leitung darf nicht weniger als 1,5 mm<sup>2</sup> betragen (Kabel 3 x 1,5); außerdem ist zu berücksichtigen, daß der Erdleiter (gelb-grün) an dem Ende des Kabels, das an das Gerät angeschlossen wird, mindestens 20 mm länger sein muß.

Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigmuffen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzungen und Kabelbrand kommen kann.

### Aufstellung

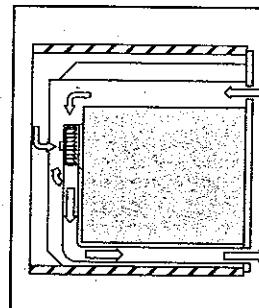
Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in das Mauerwerk und in Gehäuse aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, die eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können.

Beim Einbau die in den Abbildungen 1 angegebenen Maße beachten. Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einen Hochschrank eingebaut werden; im ersten Fall müssen die in Abb. 1 angegebenen Maße beachtet werden; im zweiten Fall ist abgesehen von den angegebenen Maßen auch zu berücksichtigen, daß das Möbel an den Ober- und Unterseiten über eine Lüftungsöffnung von 80/90 mm Tiefe verfügen muß (siehe Abb. 1 - 1a).

Der Backofen wird mit den vier Schrauben «A» an den Ecken der Umrandung der Backofentür befestigt (siehe Abb. 1).

**WICHTIG:** beim Einbau des Backofens niemals die Backofentür als Hebel benutzen. Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Backofentür ausüben.

### Zwangslüftung



(Falls vorhanden)

Das Gerät verfügt über einen Ventilator, der zwischen der Muffel des Backofens und der Außenhülle angeordnet ist und sich einschaltet, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Der Ventilator ist während des Betriebs des Backofens stets eingeschaltet und man kann einen Luftstrom fühlen, der an der Unterseite der Front austritt. Dieser Luftstrom ist ganz normal und somit kein Grund zur Beunruhigung.

**N.B.** Nach dem Braten/Backen mit hohen Temperaturen sollte der Ventilator noch für 5 bis 6 Minuten eingeschaltet bleiben, um eine Übererhitzung der Ofenbedienblende und -tür und die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Temperatur- und Schalter auf die erste Raste in Schaltstellung "Backofenbeleuchtung" drehen.

## Bedienelemente des Backofens

Alle Bedien- und Kontrollelemente des Backofens befinden sich auf der Schalterblende. Die Backöfen verfügen über zwei unterschiedliche Schalterblenden: Modell mit externen Schaltern und externem Griff. Modell mit versenkten Schaltern und versenktem Griff.

**Wichtig!** (nur bei Modellen mit versenkten Bedienelementen).

Die Schalter müssen für den Gebrauch durch einen leichten Druck auf die Schalter selbst nach außen gestellt werden (Abb. 4). In dieser Stellung müssen sie während des Betriebs des Ofens verbleiben, damit sie sich nicht übermäßig erhitzen. Zum Versenken die Schalter bis zum Anschlag nach hinten drücken.

Auch der Griff der Backofentür muß für den Gebrauch durch leichten Druck auf den Griff selbst nach außen gestellt werden (Abb. 5). In dieser Stellung muß er während des Betriebs des Ofens verbleiben, um eine Überhitzung zu vermeiden.

**Schalter  
Kurzzeitwecker  
(Abb. 3 - A)**

Zum Aufziehen des Signalgebers den Schalter im Uhrzeigersinn drehen und hierbei den Zeiger auf die gewünschte Zeitdauer einstellen (max. 60 Minuten). Die Einstellung kann stufenlos erfolgen, d.h. auch die Bereiche zwischen den Ziffern können eingestellt werden.

**Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn das akustische Signal ertönt, welches das Ende der Back-/Bratzeit anzeigen.**

**Backofenkontrolllampe  
(Abb. 3 - B)**

Die Backofenkontrolllampe leuchtet während der Erwärmungsphase des Backofens und erlischt, wenn die Temperatur im Backofen der am Temperaturwähler eingestellten Temperatur entspricht. Das anschließende Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

**Temperatur- und  
Funktionenwahlschalter  
(Abb. 3 - C)**

Mit diesem Schalter können die für die zuzubereitenden Speisen geeignete Temperatur und die verschiedenen Backofen-Funktionen eingestellt werden.

Dreht man den Schalter im Uhrzeigersinn bis zur ersten Raste, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein (die während der ganzen Dauer des Betriebs des Backofens eingeschaltet bleibt). Für die Wahl der Temperatur den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C drehen. Wünscht man eine differenzierte Beheizung, kann man nur die Unterhitze ⌂ oder nur den Grillheizstab ↗ einschalten. Dreht man den Schalter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Schaltstellung ⌃, in der der Drehspießmotor und der Grillheizstab eingeschaltet sind.

## Gebrauch des Backofens

### Vorbemerkungen

Während und nach Gebrauch des Backofens ist die externe Verglasung der Backofentür sehr heiß.  
Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.

**Wichtig!** Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, den Backofen mit maximaler Temperatur über eine Zeitdauer zu betreiben, die ausreicht, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten.

**Hinweis:** wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte die Tür so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß hierdurch das Backergebnis beeinträchtigt werden kann.  
Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen: zunächst die Tür für die Dauer von 4 - 5 Sekunden um 5 - 6 cm halb geöffnet halten und erst dann vollständig öffnen.

### Traditionelle Beheizungsart

Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.

Diese herkömmliche Beheizungsart mit Ober- und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten auf nur einer Ebene. Um das Gericht genau auf den Punkt zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen. Man muß daher das Kochgut in den Backofen schieben, wenn die Backofenkontrolllampe erlischt, d.h. wenn die vorgegebenen Temperatur erreicht wurde. **Nur sehr fettes Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden.**

Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich vielmehr, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen.

Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verschmutzen.

### Grillen

Schalter auf das Symbol ↗ stellen.

Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern. Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden.

Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten benutzen. Bei längeren Grillzeiten oder Grillgütern mit großer Oberfläche den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen.

### Grillen mit Drehspieß

Schalter auf das Symbol ↔ stellen.

Für diese Betriebsart den Grillrost «A» von der Halterung «B» (Abb. 6) entfernen und die Halterung in die dritte Einschubleiste von unten einschieben.

Den Grillspieß mit Fleisch bestücken, auf die beiden Kröpfungen der Halterung legen und andrücken, bis das Spießende in den Antriebssitz einschieben. Die Fettwanne auf die untere Einschubleiste einschieben.

Grillzeit: 30-40 Minuten pro kg/Fleisch.

Das Grillgut zwischendurch mit Öl bestreichen.

## Tabelle: Backen/Braten

In dieser Tabelle sind die Back-/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte). Die Back-/Bratzeiten können in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratgutes – dies gilt insbesondere für Fleisch und Geflügel – und vom persönlichen Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back-/Bratzeit mit vorgeheiztem Backofen
<b>Hauptgerichte</b>			
Lasagne	2 - 3	220 - 240	30'
Nudelauflauf	2 - 3	220 - 240	40'
<b>Fleisch</b>			
Kalbsbraten	2	200 - 220	60' par kg.
Schweinebraten	2	230 - 250	60' par kg.
Hähnchen	2	200	60 - 65'
Hase	2	200	90 - 95'
Hammelkeule	1	230 - 250	30' par kg.
<b>Fisch</b>			
	1 - 2	180 - 250	je nach Größe
<b>Pizza</b>			
	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
<b>Süßspeisen</b>			
Meringen	1 - 2	100	60 - 80'
Mürbeteig	1 - 2	200	15'
Kringel	1 - 2	175	35 - 45'
Löffelbiskuit	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Obstkuchen	1 - 2	200 - 220	30 - 40'
<b>Grillen</b>			
Toast	3		5 pro Seite
Hähnchen	3		30 pro Seite
Fisch	3		18 pro Seite
Tomaten oder Zucchini	3		8 pro Seite

## Reinigung und Pflege

Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten das Gerät stromlos machen.

Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig und sorgsam reinigen, behält es auf lange Zeit sein ursprüngliches Aussehen. Die Reinigung von Backöfen ohne Katalyse-Set muß bei ausgeschaltetem, jedoch noch lauwarmem (nicht heißem!) Ofen erfolgen, so daß der durch die Dämpfe erzeugte Fettfilm auf den Backofenwänden leicht zu entfernen ist und vor allem die Fettspritzer und -tropfen noch nicht verkrustet sind. Den Rost, die Fettpfanne und die Einschubgitter herausnehmen und den Backofen mit einem weichen, mit einer Ammoniaklösung getränkten Tuch reinigen, anschließend nachspülen und trocknen. Sollten sich einige Tropfen oder Flecken nur schwer entfernen lassen, ein mit Ammoniak getränktes Tuch auf den Backofenboden legen, die Backofentür schließen und den Ofen nach einigen Stunden mit warmem Wasser und Flüssigreiniger waschen, anschließend nachspülen und sorgfältig trocknen.

Den Bäckofen außen mit einem weichen Tuch, Wasser und Seifenlauge reinigen. Niemals grobe Scheuermittel verwenden.

### Dichtung der Backofentür (Abb. 7)

Für eine besonders gründliche Reinigung des Backofens Backofens die Dichtung der Backofentür abnehmen. Hierzu die vier Federn «B» an den Ecken anheben (siehe Abbildung). Zum Reinigen der Dichtung einen Schwamm und Wasser mit Seifenlauge verwenden. Niemals aggressive Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel verwenden. Nach Abschluß der Reinigung die Dichtung «A» wieder anbringen. Hierzu die längere Seite waagrecht halten und die Federn «B» in die vier Bohrungen «C» beginnend mit den oberen Bohrungen einführen. Bei der Montage muß die Dichtung parallel zur Backofenöffnung gehalten werden.

**Austauschen der Lampe (Abb. 8)**

Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «A» durch Drehen nach links abnehmen. Nach dem Austauschen der Lampe die Schutzabdeckung «A» wieder anbringen.

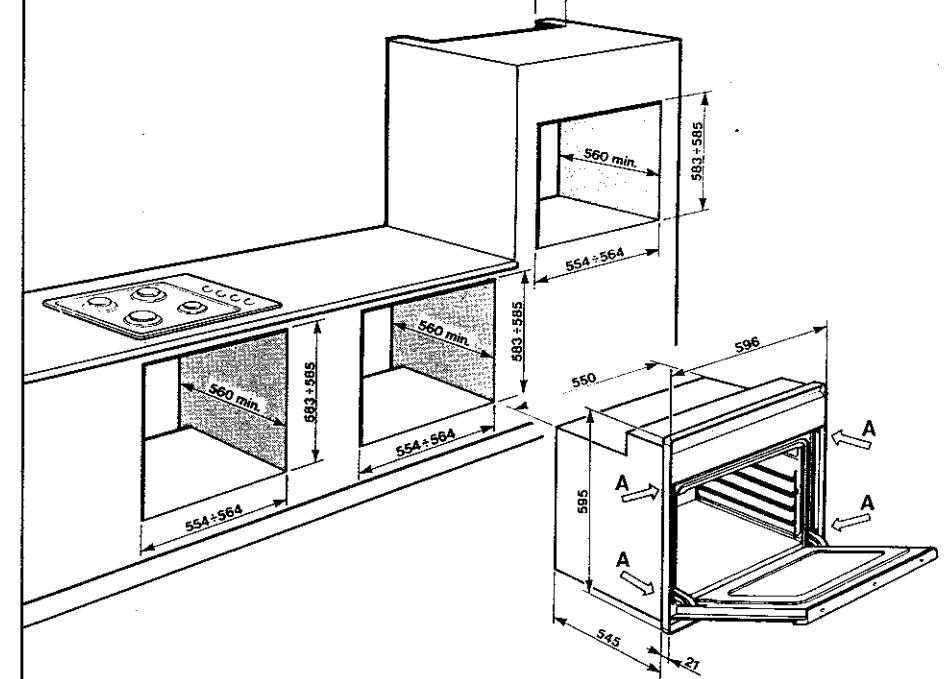
**Backofentür abnehmen (Abb. 9)**

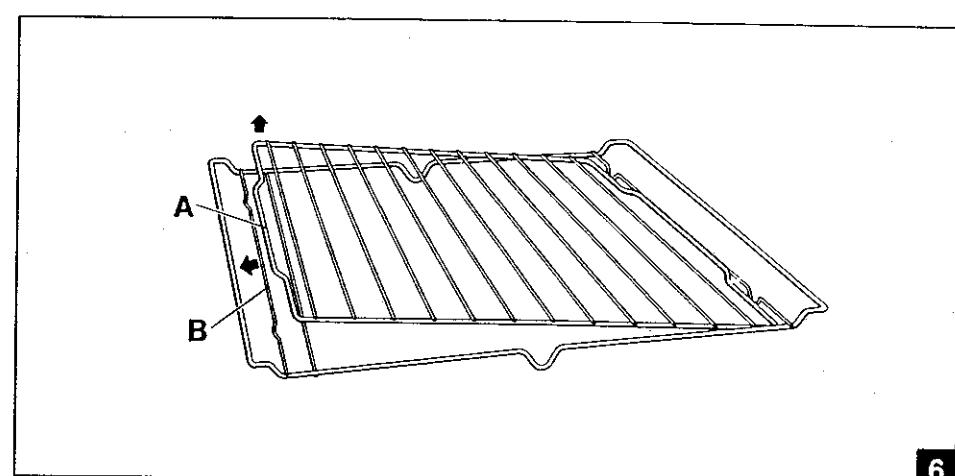
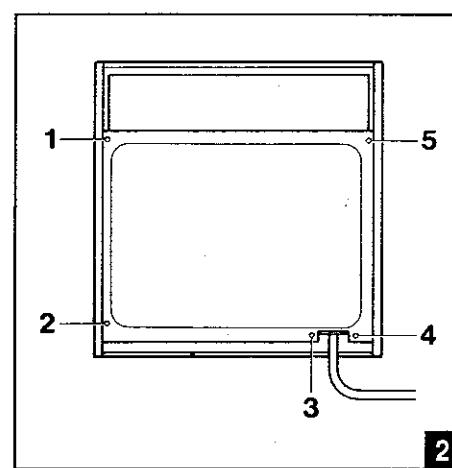
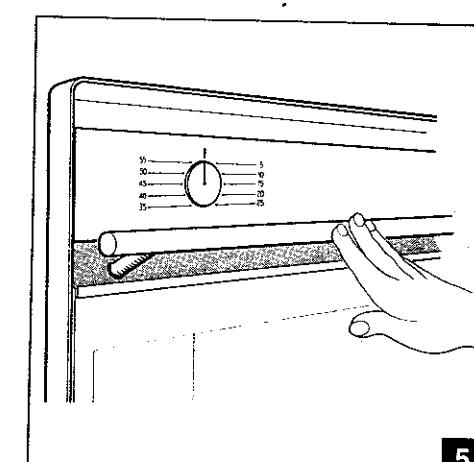
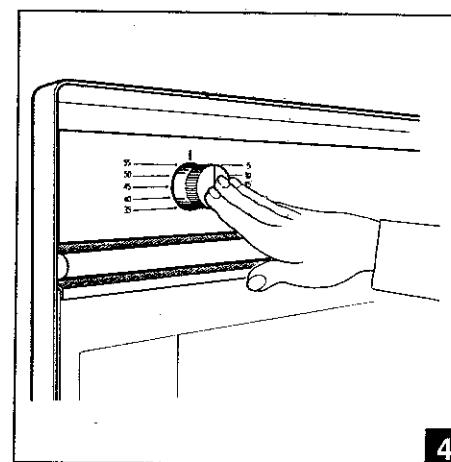
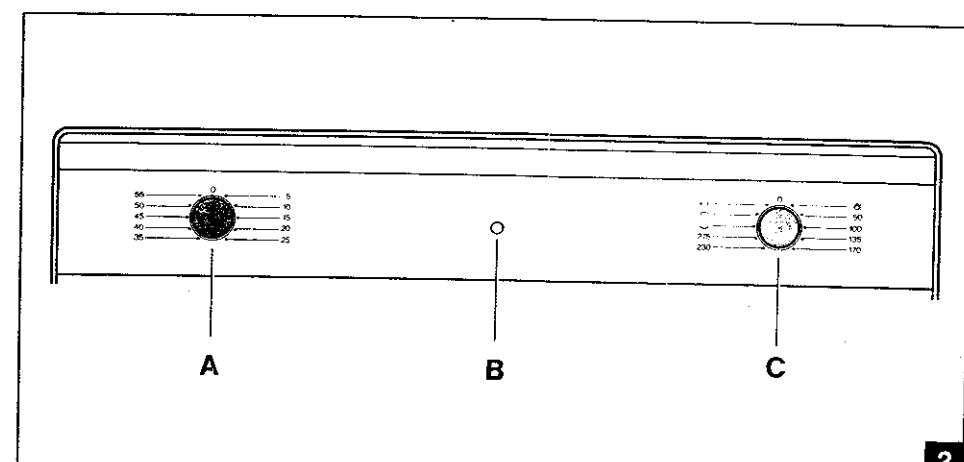
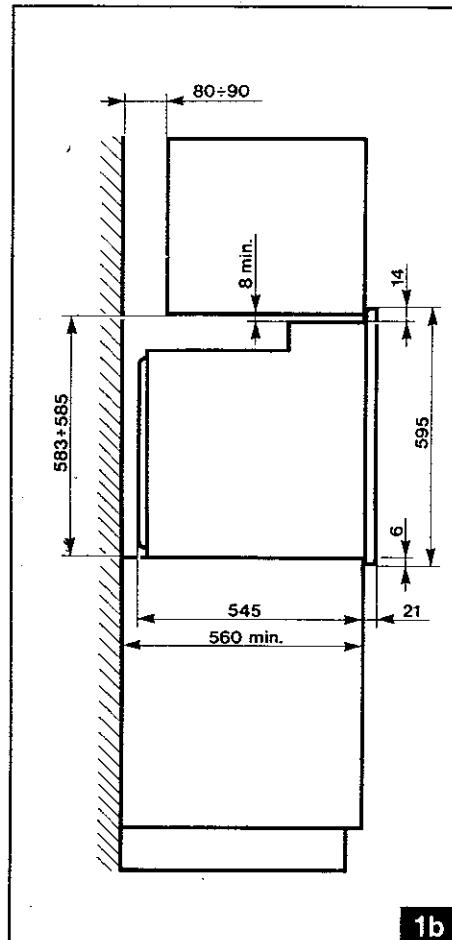
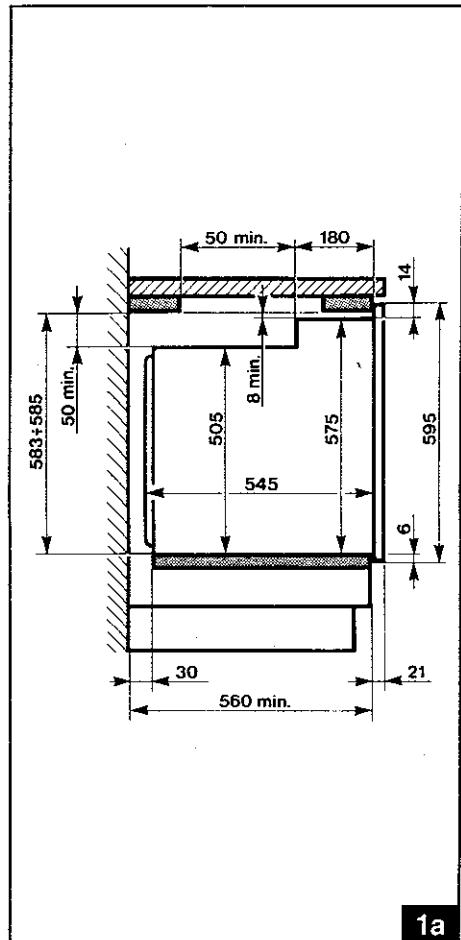
Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern.

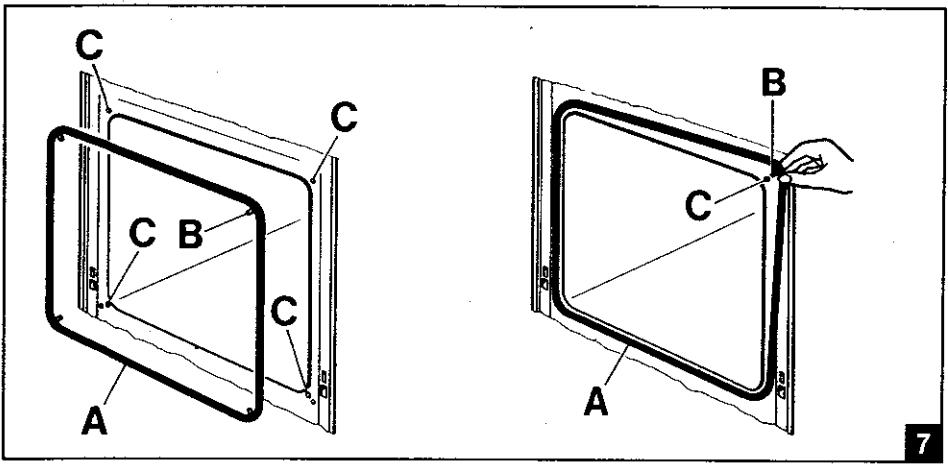
Die Scharniere «A» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «B» versehen, die in die Bügel «C» der Scharniere eingehängt werden müssen, um die Scharniere zu blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist.

Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in Abbildung dargestellten Bewegungen ausführen. Zum Rückbau der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben.

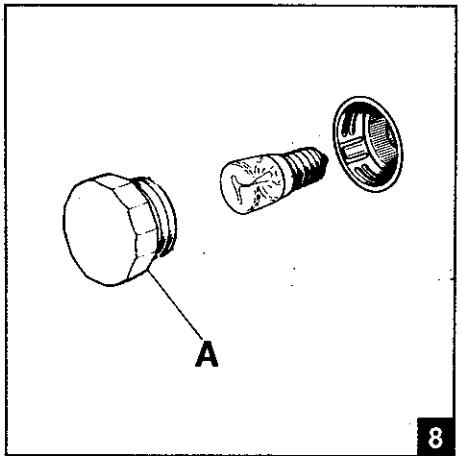
**Vor dem Schließen der Backofentür müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden**, die nur zum Einhängen der Scharniere dienten.



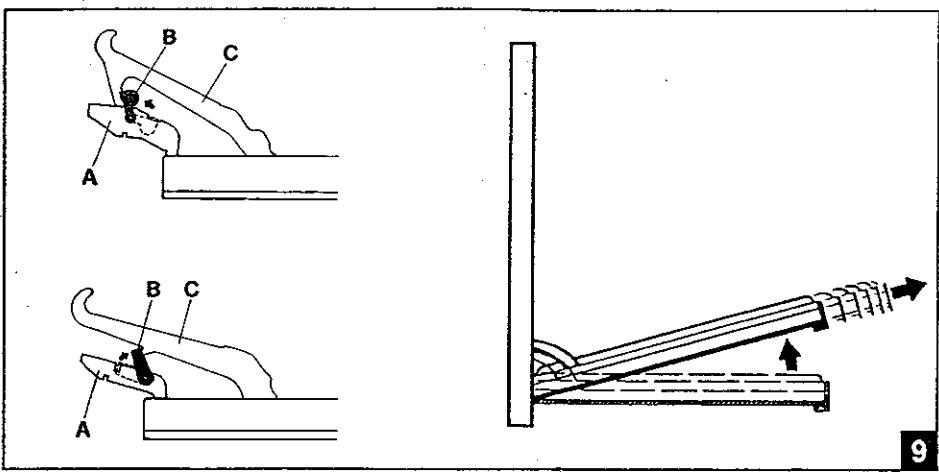




7



8



9